TECHNICOOK SYSTEM

TSi

MANUAL DE INSTRUÇÃO E OPERAÇÃO

PRÁTICA TECHNICOOK

ÍNDICE

01.TERMO DE GARANTIA 05
1.1 Prazo e Detalhamento 05
1.2 Razões de Exclusão de Garantia 06
1.3 Observações e Recomendações 07

02. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 09
2.1 Recomendações de Utilização 09
2.2 Recomendações de Higienização 10
2.3 Recomendações de Instalação 11
2.4 Recomendações Gerais 12

03. PICTOGRAMAS 14

04. PAINEL 16

05. OPERAÇÃO DO FORNO 17
5.1 Ligar ou Desligar o Equipamento 17
5.2 Função TSI TECHNICOOK SYSTEM 18
5.3 Função FORNO COMBINADO 25
5.4 Função MINHAS RECEITAS 32
5.5 Função MEU FORNO 35
5.6 Função ESFRIAR FORNO 38
5.7 Função AUTO LIMPEZA 39
5.8 Função SISTEMA 41
5.9 Função COCÇÃO NOTURNA 47

06. IRREGULARIDADES, CAUSAS E SOLUÇÕES 48

07. SENHA MESTRA 50

01. TERMO DE GARANTIA

1.1 Prazo e Detalhamento

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da Nota Fisca de venda.

c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.

d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.

f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente.O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço

autorizado.

g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

1.2 Razões de Exclusão da Garantia

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.

e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.

l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

1.3 Observações e Recomendações:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento.

b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado.

c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.

d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: 35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:.....

VOLTAGEM:.....

NÚMERO SÉRIE:.....

REVENDEDOR:.....

NÚMERO DA NOTA FISCAL:.....

DATA COMPRA :.....

02. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Recomendações de Utilização

a) Operação do forno: Somente deve operar o forno vestido com luvas de proteção térmica e avental que proteja do derramamento do conteúdo das bandejas.

b) Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e pôr em risco a segurança do operador.

c) Sensor de núcleo: Use proteção térmica nas mãos para manipular a sonda de núcleo, pois há risco de queimaduras. Não pendure a sonda para o lado de fora da porta, isto pode danificar o cabo do sensor.

d) GNs com alças: O uso de GNs com alças requer cuidados especiais, este tipo de GN pode enroscar nas guias do forno. Recomendamos sempre máxima atenção ao manusear estes acessórios e somente utlizá-los em guias abaixo de 1,6 metros.

e) CUIDADO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo junto ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**

f) Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno.

g) Não utilizar utensílios de plástico.

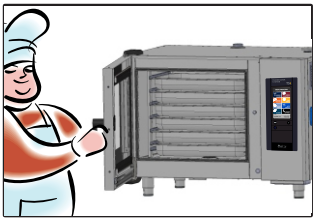
h) Não opere o forno se o mesmo estiver danificado. A porta do forno deverá fechar adequadamente.

i) Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.

j) Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.

l) CUIDADO: Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:

1°) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2°) Abra totalmente a porta.

K) Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

2.2 Recomendações de Higienização

a) Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção.

luvas de proteção

máscara de proteção

óculos de proteção

avental

b) Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do forno.

c) Não utilize jato de água para a limpeza. Ver o capítulo de instruções de higienização.

d) O forno deve ser limpo regularmente e qualquer deposito de comida deve ser retirado.

e) Não manter o forno limpo causa deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

2.3 Recomendações de Instalação

a) Sempre seguir o **croqui de instalação** para a instalação do equipamento, este documento vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticafornos.com.br), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.

b) O aterramento do forno é obrigatório.

c) O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.

d) Não molhe o fio de força ou a tomada.

e) Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.

f) Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.

g) Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.

h) Para evitar a movimentação do cabo de alimentação, recomendamos a utilização de um prensa cabos.

i) Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).

j) Para fornos a gás:

- Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente a utilização do equipamento e acione a assistência técnica.

- Caso soe o alarme e a mensagem de falta de gás: ERR GAS, apareça no painel, desligue o equipamento, inspecione o sistema de gás e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, suspenda o uso e chame a assistência técnica (35 3449 1200 – Opção 3).

- Semestralmente solicite uma inspeção de pressão, mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede por um técnico habilitado.

- É obrigatório o uso de coifa para eliminar os gases provenientes da combustão.

2.4 Recomendações Gerais

a) Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.

b) Não utilize o forno em ambientes externos.

c) Não utilize esse produto próximo de água. Exemplo: próximo da pia da cozinha, em um porão molhado ou próximo da piscina.

d)Caso o material dentro do forno entre em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue ou desconecte o forno da tomada. A energia elétrica poderá ser desligada no disjuntor do forno.

e) Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.

f) Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.

g) CUIDADO: Se a porta ou selo da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.

h) ATENÇÃO: Ao acionar o disjuntor do forno, aguarde cinco segundos para liga-lo.

i) Para utilizar a água do forno para cocção, recomendamos a instalação de um filtro purificador na entrada de água do equipamento.

j) ATENÇÃO: Caso houver queda de energia poderá haver água no interior do forno.

l) ATENÇÃO: Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (não perderá nenhuma receita já salva).

k) IMPORTANTE: Esvazie regularmente a calha da porta ou batente do forno para não transbordar a água acumulada, está água é proveniente da condensação do vapor no vidro. Somente remova a calha vestido com luvas térmicas.

03. PICTOGRAMAS

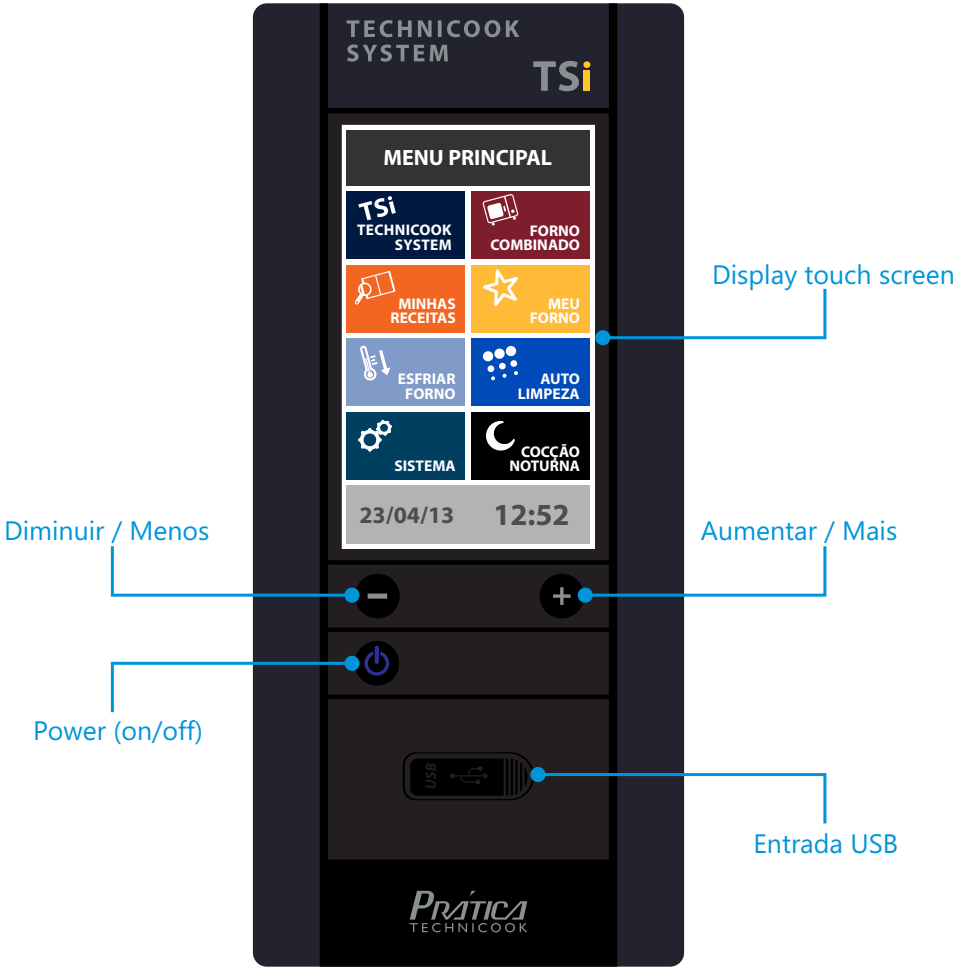
- Adicionar passo
- Alterar cor
- Ar quente
- Atenção / erro
- Auto limpeza
- Central de coccção inteligente
- Cocção múltipla
- Coccção noturna
- Combinado (vapor e ar quente)
- Configurações do usuário
- OK Confirmar
- Data
- Delta t
- Dumper aberto (extrator de vapor aberto)
- Dumper fechado (extrator de vapor fechado)
- Editar
- Entrada usb
- Esfriar forno
- Idioma
- Informação
- Informação de temperatura da câmara e sonda
- Informações do serviço de atendimento ao cliente
- Ajusta o tempo do jato de vapor
- Retornar ao menu inicial
- Meu forno
- Minhas receitas
- Pause
- Play
- Próxima tela/etapa
- Regenerar
- Regenerar por sonda
- Regenerar por tempo
- Sistema
- Steamer (banho maria)
- Stop
- Temperatura
- Trabalhar por sonda
- Trabalhar por tempo

Vapor / Vapor manual

Velocidade de rotação da turbina

Voltar / retornar

04. PAINEL


TECHNICOOK SYSTEM
TSi
MENU PRINCIPAL
TSi TECHNICOOK SYSTEM
FORNO COMBINADO
MINHAS RECEITAS
MEU FORNO
ESFRIAR FORNO
AUTO LIMPEZA
SISTEMA
COCÇÃO NOTURNA
23/04/13
12:52
USB
PRÁTICA TECHNICOOK
Display touch screen
Diminuir / Menos
Aumentar / Mais
Power (on/off)
Entrada USB

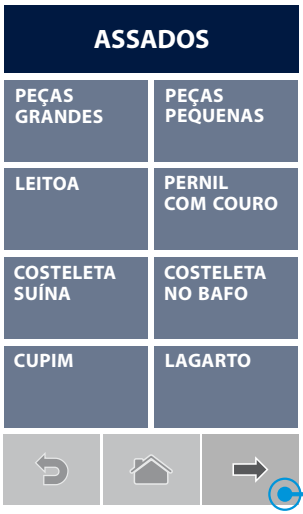
05. OPERAÇÃO DO FORNO

5.1 Ligar ou Desligar o Equipamento.

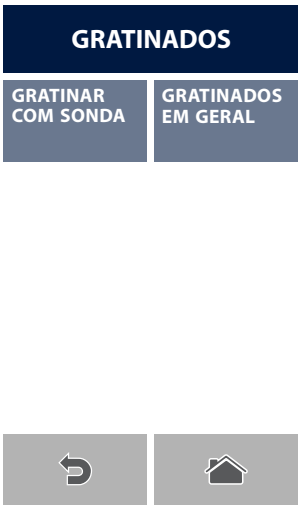
Para ligar ou desligar o forno, pressione On / Off por 3 segundos

5.2 Função TSI TECHNICOOK SYSTEM: Pressione TSI TECHNICOOK SYSTEM para entrar na central de cocção inteligente, quais são divididas em oito categorias de alimentos e consequentemente em séries de preparações.

① ASSADOS



② GRATINADOS



③ PADARIA

PADARIA	
MASSA DOCE PRÉ-ASSAR	MASSA DOCE ASSAR
MASSA DOCE PRÉ-ASSADA	MASSA DOCE FERMENTAR
BOLOS	PÃES DOCES
PÃO FRANCÊS	TORRADAS

PADARIA	
MASSA SALGADA PRÉ-ASSAR	MASSA SALGADA ASSAR
MASSA SALGADA PRÉ-ASSADA	MASSA SALGADA FERMENTAR
ESFIHA FECHADA	

④ PEIXES

PEIXES	
EMPANADO NATURAL	EMPANADO PRÉ-FRITO
PEIXE GRANDE ASSADO	PEIXE PEQUENO ASSADO
PEIXE GRELHADO EM POSTAS	PEIXE REFOGADO
PEIXE NO VAPOR	FRUTOS DO MAR AO VAPOR

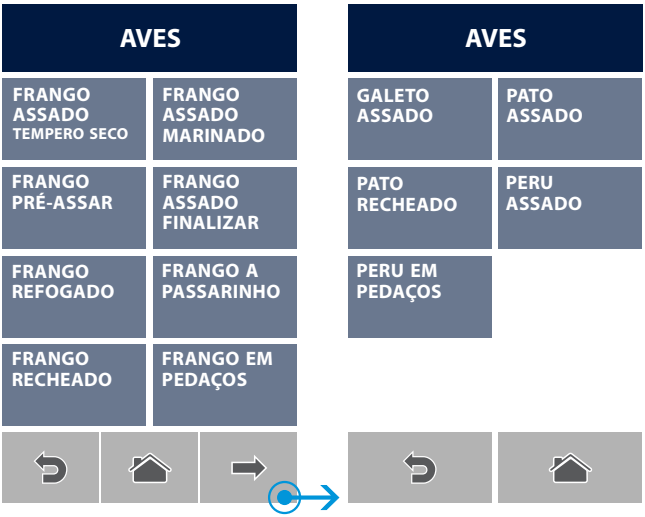
⑤ GRELHADOS

GRELHADOS	
EMPANADO NATURAL	EMPANADO PRÉ-FRITO
FILÉS FINOS	FILÉ MARINADO
FILÉ NATURAL	

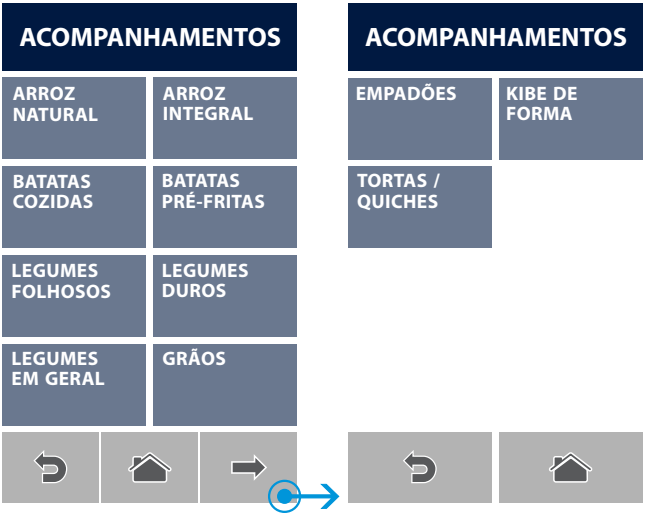
⑥ ESPECIAIS

ESPECIAIS	
PIZZAS PRÉ-ASSAR	PIZZAS FINALIZAR
CEREAIS DESIDRATADOS	FRUTAS/ TOMATES DESIDRATAR

⑦ AVES

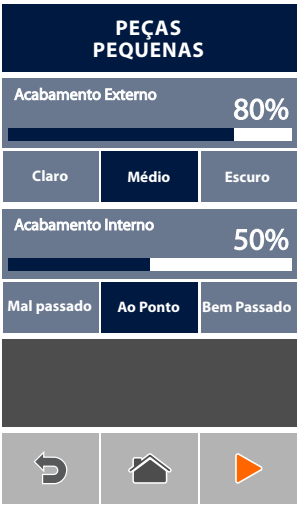


⑧ ACOMPANHAMENTOS



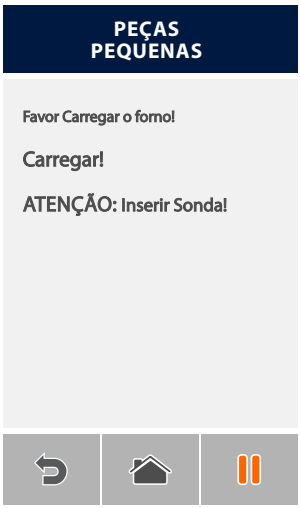
Selecione a categoria e a série a ser preparada.

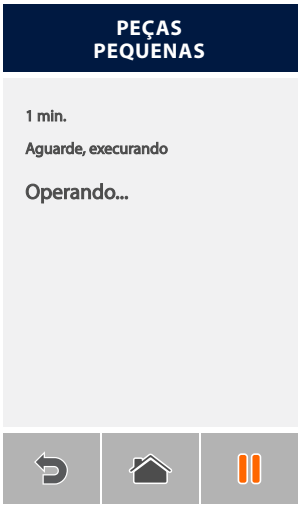
Após selecione o tipo de acabamento do alimento.



Toque	Para	Ajuste
Acabamento Externo Claro Médio Escuro	Seleciona o tipo de acabamento externo do alimento, de 0 a 100%	⊖ ⊕
Acabamento Interno Mal Passado Ao Ponto Bem Passado	Seleciona o tipo de acabamento interno do alimento, de 0 a 100%	⊖ ⊕

Após escolher o acabamento desejado, o forno entrará automaticamente em pré-aquecimento (se necessário), após este procedimento apresentará a mensagem para carregar o forno e se preciso inserir a sonda no alimento.
Aguarde a operação do forno, ao chegar ao fim do processo, ele avisará por meio de alarme sonoro e uma mensagem de ''PRONTO!''.





Utilize a função MEU FORNO para salvar suas receitas favoritas para fácil acesso.

Lista de acabamento de todas as séries de categorias do TSI Technicook System.

	Preparação	Acabamento externo	Acabamento interno
ASSADOS	PEÇAS GRANDES	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PEÇAS PEQUENAS	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	LEITOA	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PERNIL COM COURO	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	COSTELETA SUÍNA	Claro / Médio / Escuro	
	COSTELA NO BAFO	Rápido / Normal / Lento	
	CUPIM	Rápido / Normal / Lento	
	LAGARTO	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	MAMINHA / FRALDINHA	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	CALABREZA FATIADA	Rápido / Normal / Lento	
	HAMBURGUER	Claro / Médio / Escuro	
	LINGUIÇA TOSCANA	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	SALSICHAS	Rápido / Normal / Lento	
	FINALIZAR	Claro / Médio / Escuro	

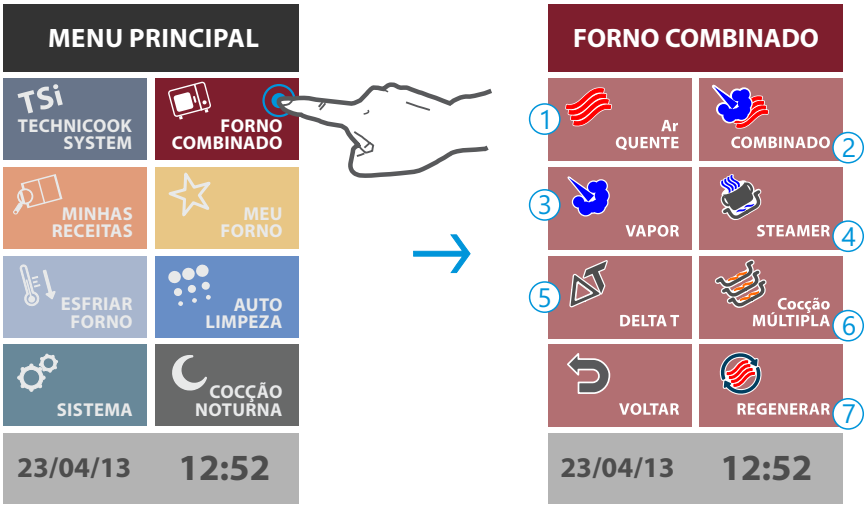
GRATINADOS	GRATINAR COM SONDA	Claro / Médio / Escuro	Quente / Ao ponto / A Ferver
	GRATINADOS EM GERAL	Rápido / Normal / Lento	

PADARIA	MASSA DOCE PRÉ-ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA DOCE ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA DOCE PRÉ-ASSADA	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA DOCE FERMENTAR	Rápido / Normal / Lento	
	BOLOS	Claro / Médio / Escuro	
	PÃES DOCES	Claro / Médio / Escuro	
	PÃO FRANCÊS	Claro / Médio / Escuro	
	TORRADAS	Rápido / Normal / Lento	
	MASSA SALGADA PRÉ-ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA SALGADA ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA SALGADA PRÉ-ASSADA	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA SALGADA FERMENTAR	Rápido / Normal / Lento	
	ESFIHA FECHADA	Claro / Médio / Escuro	

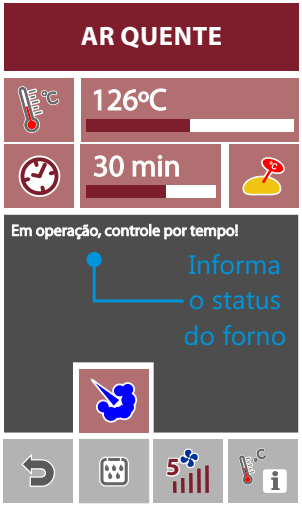
	Preparação	Acabamento externo	Acabamento interno
PEIXES	EMPANADO NATURAL	Claro / Médio / Escuro	
	EMPANADO PRÉ-FRITO	Claro / Médio / Escuro	
	PEIXE GRANDE ASSADO	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PEIXE PEQUENO ASSADO	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PEIXE GRELHADO EM POSTAS	Claro / Médio / Escuro	
	PEIXE REFOGADO	Rápido / Normal / Lento	
	PEIXE NO VAPOR		Pré-Cozido / Ao Ponto / Bem Passado
	FRUTOS DO MAR AO VAPOR	Ao Dente / Ao Ponto / Bem Passado	
GRELHADOS	EMPANADO NATURAL	Claro / Médio / Escuro	
	EMPANADO PRÉ-FRITO	Claro / Médio / Escuro	
	FILÉS FINOS	Claro / Médio / Escuro	
	FILÉ MARINADO	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	FILÉ NATURAL	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
ESPECIAIS	PIZZAS PRÉ-ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	PIZZAR FINALIZAR	Rápido / Normal / Lento	
	CEREAIS DESIDRATADOS	Rápido / Normal / Lento	
	FRUTAS / TOMATES DESIDRATAR	Rápido / Normal / Lento	
AVES	FRANGO ASSADO (TEMPERO SECO)	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO ASSADO MARINADO	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO PRÉ-ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO ASSADO FINALIZAR	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO REFOGADO	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO A PASSARINHO	Rápido / Normal / Lento	
	FRANGO RECHEADO	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO EM PEDAÇOS	Claro / Médio / Escuro	
	GALETO ASSADO	Claro / Médio / Escuro	
	PATO ASSADO	Claro / Médio / Escuro	
	PATO RECHEADO	Claro / Médio / Escuro	
	PERU ASSADO	Claro / Médio / Escuro	
	PERU EM PEDAÇOS	Claro / Médio / Escuro	

	Preparação	Acabamento externo	Acabamento interno
ACOMPANHAMENTO	ARROZ NATURAL	Rápido / Normal / Lento	
	ARROZ INTEGRAL	Rápido / Normal / Lento	
	BATATAS COZIDAS	Rápido / Normal / Lento	
	BATATAS PRÉ-FRITAS	Rápido / Normal / Lento	
	LEGUMES FOLHOSOS	Rápido / Normal / Lento	
	LEGUMES DUROS	Rápido / Normal / Lento	
	LEGUMES EM GERAL	Rápido / Normal / Lento	
	GRÃOS	Rápido / Normal / Lento	
	EMPADÕES	Claro / Médio / Escuro	
	KIBE DE FORMA	Claro / Médio / Escuro	
	TORTAS / QUICHES	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado

5.3 Função FORNO COMBINADO: trabalha de modo manual, permite o operador a determinar sete funções diferentes: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Steamer, Delta T, Cocção Múltipla, Regenerar.
A seguir um explicativo de cada função.

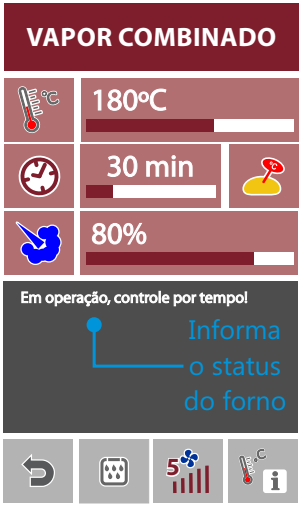


① Ar Quente:



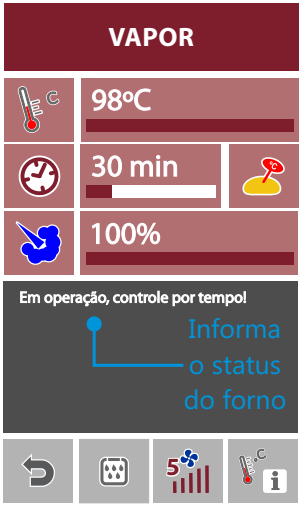
Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 250°C	− +
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	− +
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	− +
	Injeta vapor na câmara (em temperatura 60ºC a 180ºC)	
	Abre / Fecha o dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa temperatura da câmara e sonda	

② Combinado:



Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 250°C	− +
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	− +
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	− +
	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 0 a 100%	− +
	Abre / Fecha o dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa temperatura da câmara e sonda	

③ **Vapor:**

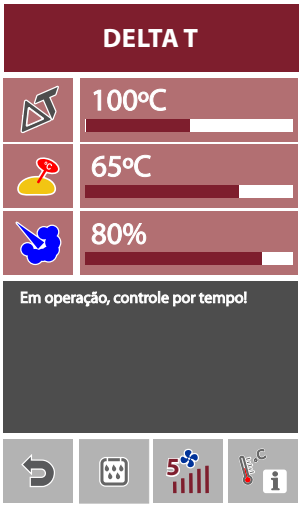


Toque	Para	Ajuste
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	⊖ ⊕
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	⊖ ⊕
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa temperatura da câmara e sonda	

④ **Steamer:** para cozimento delicado ou como banho-maria. Nesta função apenas a geração de vapor, sem circulação forçada de ar.

Toque	Para	Ajuste
	Seleciona a temperatura da câmara de 0ºC a 100°C	⊖ ⊕
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	⊖ ⊕
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	⊖ ⊕
	Informa temperatura da câmara e sonda	

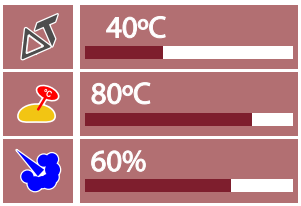
⑤ **Delta T:** nesta função o equipamento mantém a diferença constante de temperatura entre a câmara de cocção e o núcleo do alimento. Portanto, apenas pode ser acionada em conjunto com a sonda de núcleo.

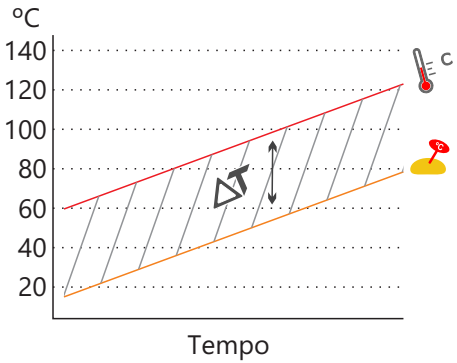


Toque	Para	Ajuste
	Selecione a diferença de temperatura da câmara para o núcleo do alimento	⊖ ⊕
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	⊖ ⊕
	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 0 a 100%	⊖ ⊕
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa temperatura da câmara e sonda	

Para melhor entendimento da função Delta T, segue abaixo um gráfico explicativo.

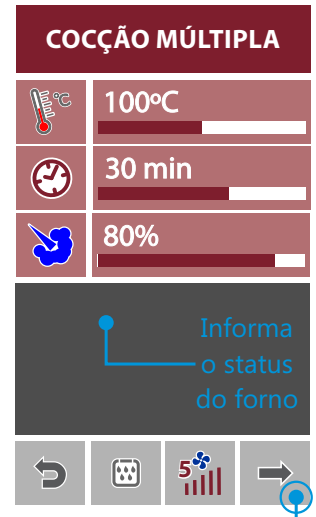
Configurações utilizadas como exemplo:



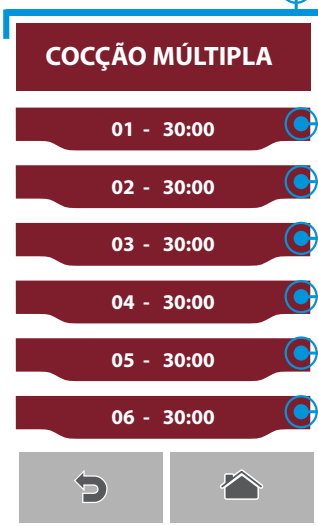


O Delta T é a diferença de temperatura qual a câmara do forno irá manter da temperatura do núcleo do alimento. Conforme a temperatura do alimento aumenta, a da câmara acompanha, mantendo a diferença estabelecida no Delta T.

⑥ **Cocção Múltipla:** com esta função, podemos controlar o tempo de cada gastronorm (GN) de forma independente. Se colocarmos para cozer, por exemplo, couve flor, o cozimento é mais raípdo que favas ou arroz, podemos determinar o tempo de cada gastronorm, assim no fim deste tempo o equipamento informará através de um alarme qual alimento está pronto.

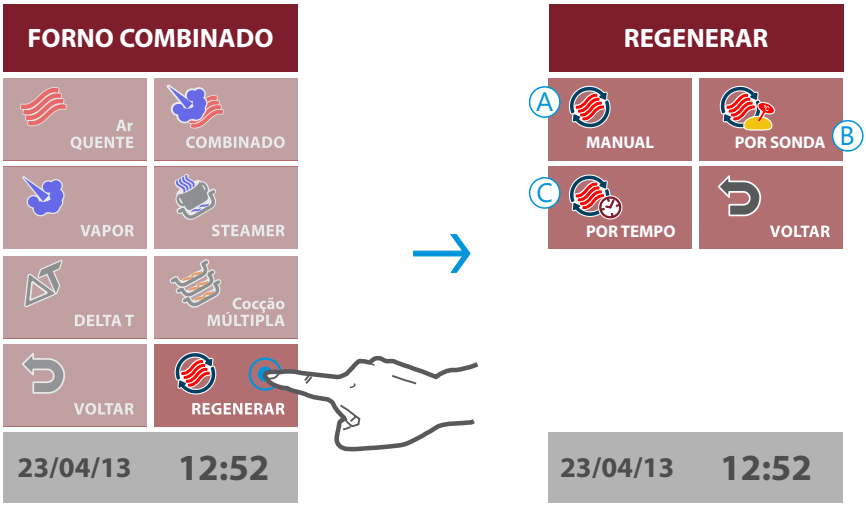


Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 250°C	− +
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	− +
	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 0 a 100%	− +
	Abre / Fecha o dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa temperatura da câmara e sonda	

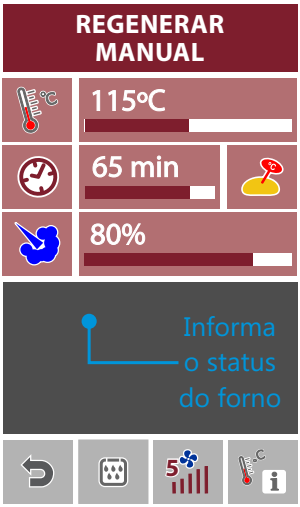


Toque	Para	Ajuste
	Selecionar o tempo de cada GN	− +

⑦ **Regenerar:** há três formas de controlar a regeneração do alimento, manual, por sonda e por tempo.

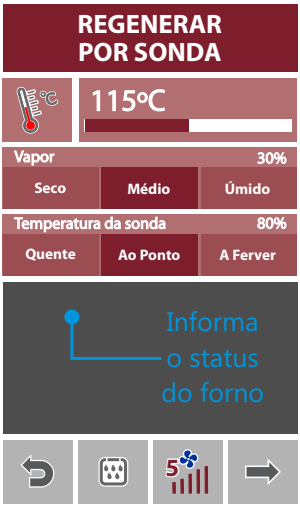


Ⓐ **Manual:**



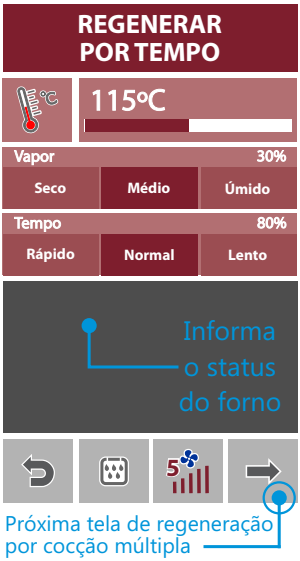
Toque ◉	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 90°C a 120°C	⊖ ⊕
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	⊖ ⊕
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	⊖ ⊕
	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 0 a 100%	⊖ ⊕
	Abre / Fecha o dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa temperatura da câmara e sonda	

Ⓑ Por Sonda

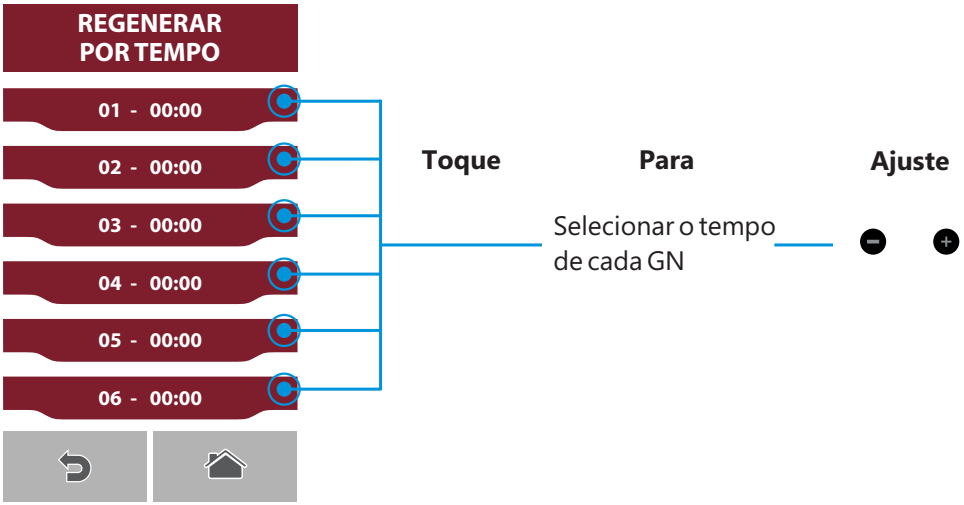


Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 90°C a 120°C	⊖ ⊕
Vapor Seco Médio Úmido	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 10 até 100%	⊖ ⊕
Temp. de Sonda Quente Ao Ponto A Ferver	Seleciona a temperatura final para o núcleo do alimento, de 50 a 70ºC	⊖ ⊕
	Abre / Fecha o dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa temperatura da câmara e sonda	

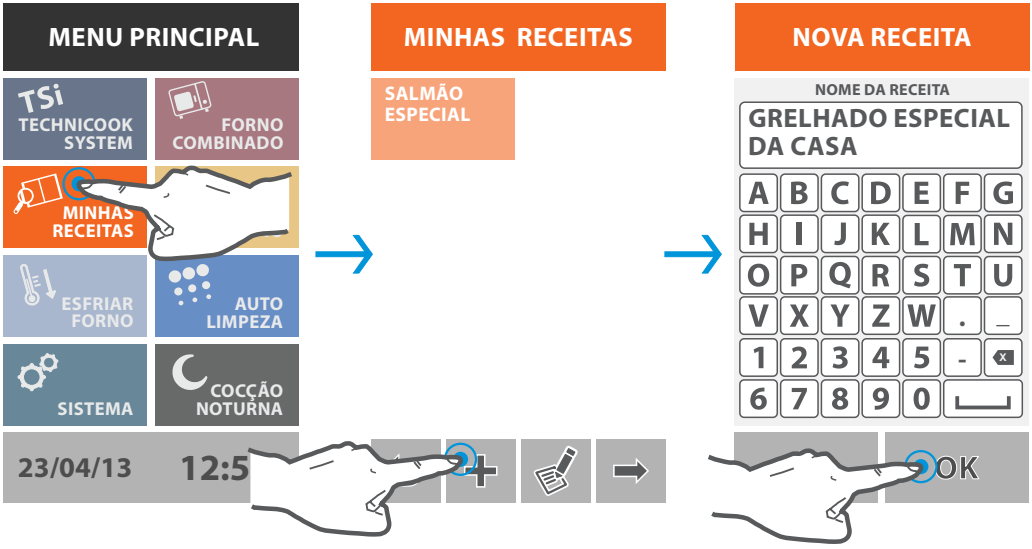
Ⓒ Por Tempo



Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 90°C a 120°C	⊖ ⊕
Vapor Seco Médio Úmido	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 50 até 100%	⊖ ⊕
Tempo Rápido Normal Lento	Seleciona o tempo de regeneração do alimento, de 10 a 60 minutos	⊖ ⊕
	Abre / Fecha o dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa temperatura da câmara e sonda	

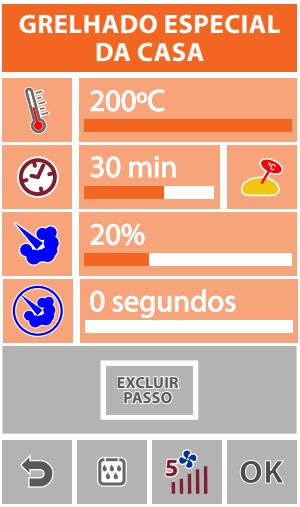


5.4 Função MINHAS RECEITAS: Para criar uma nova receita, entre em MINHAS RECEITAS, clique em ''+'' para adicionar uma nova e digite o nome da receita desejada.



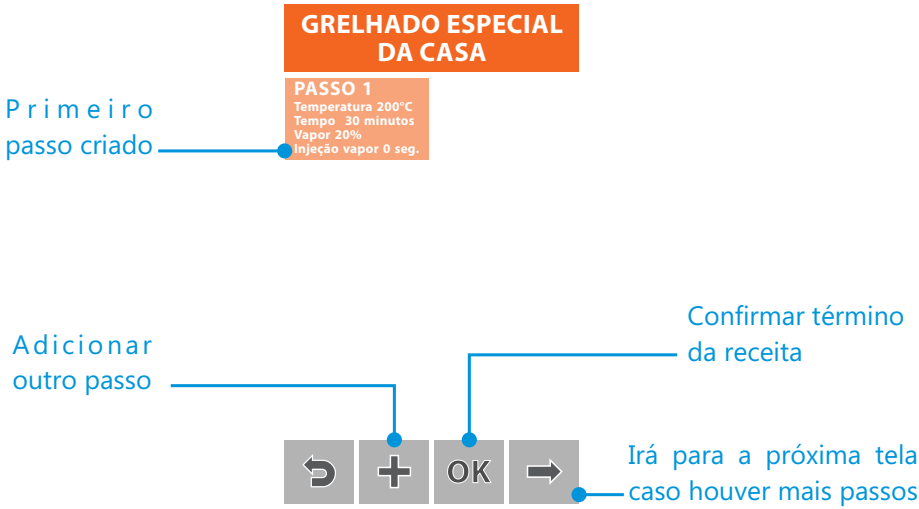
Após confirmar o nome da receita, insira as características do primeiro passo, este funcionará como pré-aquecimento, quando a operação do deste passo estiver concluída, o forno informará para carrega-lo, clique ''OK'' para concluir a criação do passo.

Podemos registrar um processo de cocção com até 12 passos independentes, cada um com sua temperatura, nível de vapor, tempo ou temperatura interna, velocidade de rotação da turbina e controle do Dumper (extrator de vapor) específicos. O equipamento permite gravar até mil receitas.



Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 250°C	− +
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	− +
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	− +
	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 0 a 100%	− +
	Seleciona o tempo de um único jato de vapor a ser aplicado na câmara.	− +
EXCLUIR PASSO	Exclui o passo atual	
	Abre / Fecha o dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
OK	Concluir passo	

Para adicionar outro passo clique em ''+'', para concluir o termino da receita clique em ''OK''. Caso deseje editar ou excluir um passo criado, clique no passo desejado e faça as alterações necessárias. Conforme a imagem a seguir:

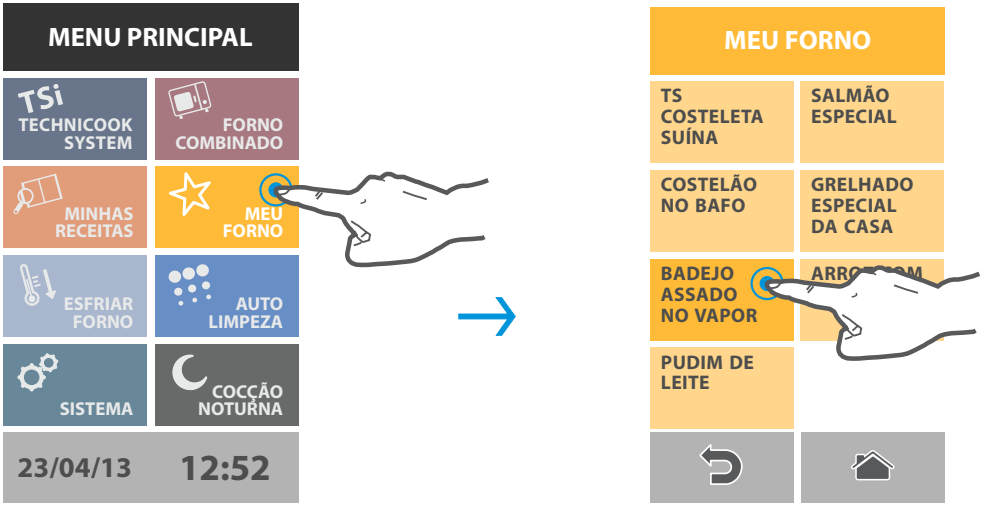


Concluído a criação da receita, aparecerá seu nome em um novo bloco com o nome criado em MINHAS RECEITAS, para aciona-lá bastar clicar na receita desejada para entrar em funcionamento. A seguir veremos a opção editar receita.

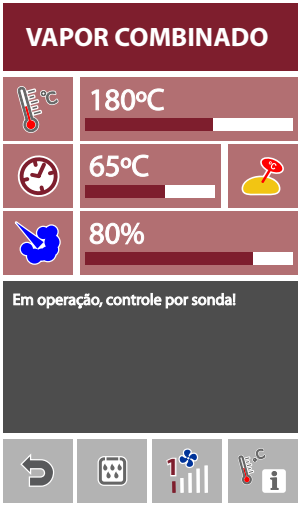
Toque	Para
SALVAR EM MEU FORNO	Gravar a receita em MEU FORNO, após digite o nome qual deseja salvar.
EDITAR RECEITA	Digite a senha mestra para acessar e editar os passos e as variáveis (temperatura, tempo, nível de vapor, etc) da receita selecionada.
RENOMEAR RECEITA	Digite a senha mestra para acessar e editar o nome da receita selecionada.
EXCLUIR RECEITA	Digite a senha mestra para ter permissão de excluir a receita selecionada.

5.5 Função MEU FORNO: Utilize o MEU FORNO para salvar as receitas mais utilizadas para fácil acesso. Após realizar um operação na função TSI TECHNICOOK SYSTEM, FORNO COMBINADO, se deseja facilitar o acesso de uma receita de MINHAS RECEITAS, e COCÇÃO NOTURNA, poderá salvar estas para a função MEU FORNO, a imagem a seguir mostra opções de salvar em cada função.

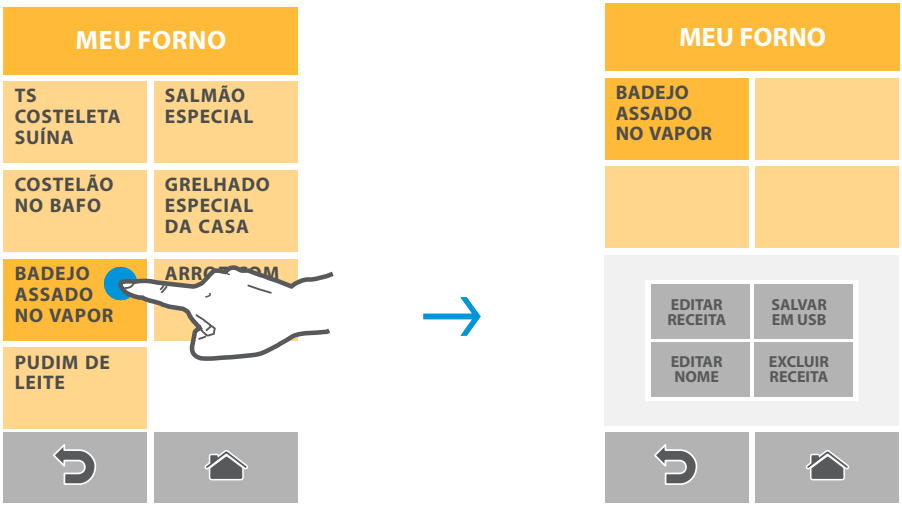
Para utilizar uma receita de MEU FORNO, entre em MEU FORNO e pressione uma vez a receita a ser preparada.



A receita entrará em funcionamento conforme as configuras salvas utilizadas.



Para editar uma receita de MEU FORNO, entre em MEU FORNO e mantenha pressionado a receita até avançar para a tela de edição..



Toque	Para
EDITAR RECEITA	Utilize a senha mestra para editar as configuração da receita selecionada. **Obs: Está opção apenas está habilitada quando a receita for salva por meio de MINHAS RECEITAS.**
SALVAR EM USB	Exportar a receita selecionada para o pen drive.
EDITAR NOME	Utilize a senha mestra para poder alterar o nome da receita selecionada.
EXCLUIR RECEITA	Utilize a senha mestra para poder excluir a receita selecionada.

IMPORTANTE: A função MEU FORNO funciona como um atalho para as demais funções, tanto na operação quanto para a edição.

5.6 Função ESFRIAR FORNO: Para abater a temperatura do forno, está função é utilizada quando necessário a troca de receita que utilize uma temperatura mais baixa ou para a higienização do forno. Clique em ESFRIAR FORNO e em seguida escolha a temperatura desejada (40ºC, 50ºC, 60ºC, ou 70ºC).

Aguarde enquanto o forno esfria, ao atingir a temperatura requisita ele avisará através de uma mensagem: ''Pronto! Temperatura baixa...''.

OBS: É importante que o forno esteja vazio, pois ocorre inserção de jatos de água para abater a temperatura.

5.7 Função AUTO LIMPEZA: É imprescindível que o forno seja limpo diariamente, para seu funcionamento correto e para sua conservação.

- Para realizar a higienização do equipamento é necessária a utilização de equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção.

luvas de proteção

máscara de proteção

óculos de proteção

avental

- Retire todas as GNs do interior do forno, podem permanecer somente grelhas e grelhas com torres em aço inox.

- Caso o forno estiver acima 120ºC, automaticamente ele esfriará e após atingir 70°C informará para inserir o produto de limpeza, confirme com um ‘‘OK’’ para começar o processo de higienização.

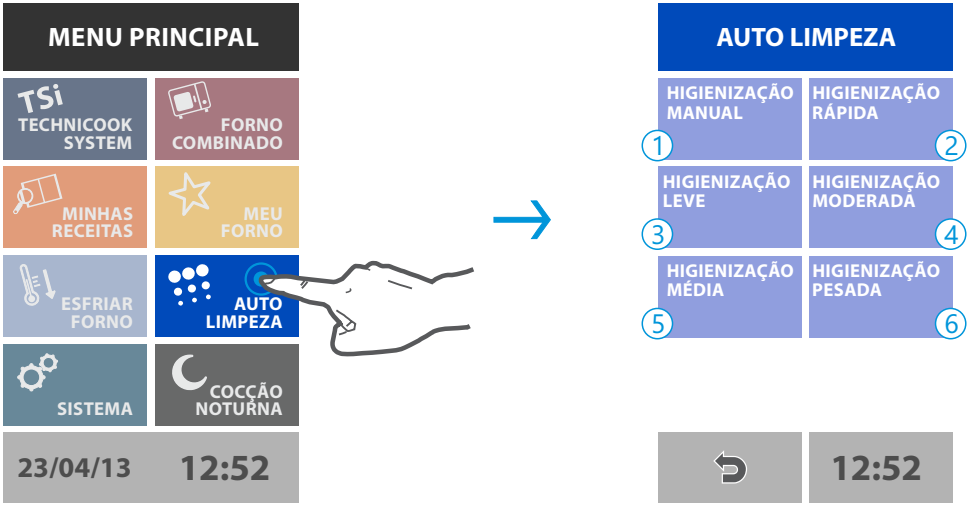
- Se necessário utilizar esponja para remoção de sujidades mais aderidas. Nunca utilize esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante ou abrasivo. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova, reflexiva.

.

- Nunca jogue água na superfície externa do forno, nem sobre o vidro aquecido. Isto também pode comprometer painel de controle e os componentes eletrônicos.

- A superfície externa, painel de controle e o vidro, podem ser lavados com pano úmido, detergente e pano seco. Conforme a seqüência: Pano úmido; pano com detergente; pano úmido; pano seco.

Para entrar em AUTOLIMPEZA acesse o menu e escolha um dos seis tipo de limpeza de acordo com a necessidade.



Modos de limpeza:

① **Higienização Manual**: Há necessidade do enxágue manual com a mangueira.

② **Rápida**: É utilizada após cocções que utilizaram somente a função Vapor e não elimina eficientemente gorduras.

③ **Leve**: Utilizada após assamentos que, também não eliminaram gorduras.

④ **Moderada**: Para sujidades em geral, principalmente após preparações que liberaram pequenas quantidades gorduras.

⑤ **Média**: Após assamentos que liberaram quantidades significativas de gorduras.

⑥ **Pesada**: Quando o equipamento for demasiado utilizado e está impregnado de incrustrações de gordura.

Após escolher a higienização conforme a necessidade, aguarde o forno informar para utilizar o produto de limpeza.

Borrife o desengordurante em toda a superfície interna ou utilize o desincrustante, o desincrustante não deve possuir cloro nem sais, é aconselhável que sua coloração seja transparente, ou no máximo amarela (a coloração indica a pureza da substância.

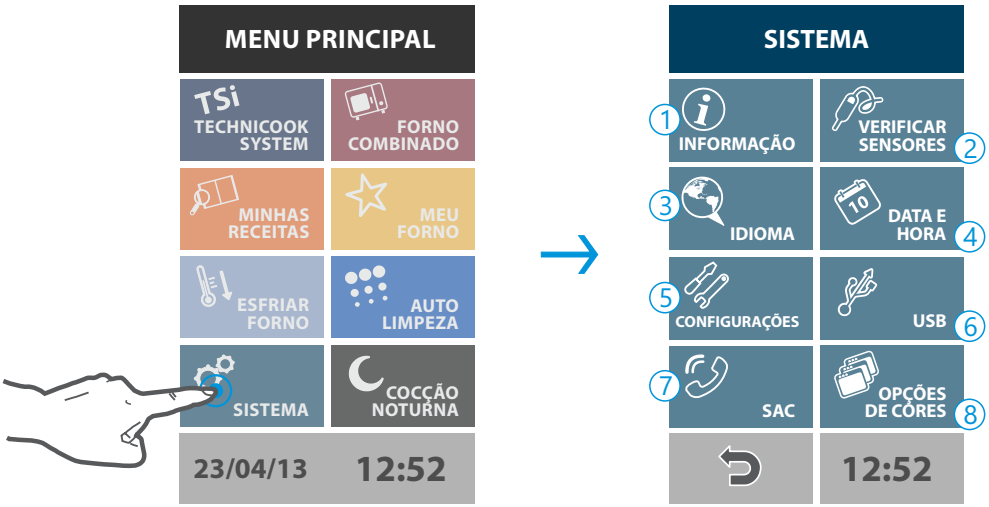
Confirme com um ''OK'' para iniciar o processo de higienização.

Aguarde o fim da operação, após seu término use a função AR QUENTE em 150ºC para secar, após a secagem verifique se ficou algum resíduo de desincrustante antes de realizar qualquer outra operação.

Caso o forno fique desligado por seis horas ou mais, manter a porta entreaberta.

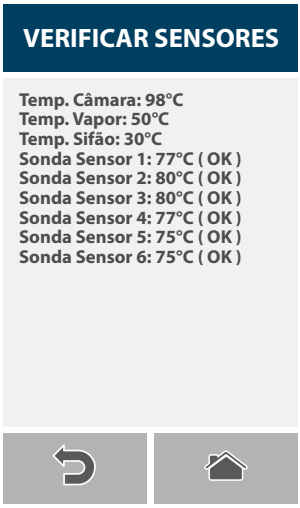
Para dúvidas contate nossa assistência técnica: +55 35 3449-1200 - opção 3.

5.8 Função SISTEMAS: Informa, altera ou verifica as configurações do forno.



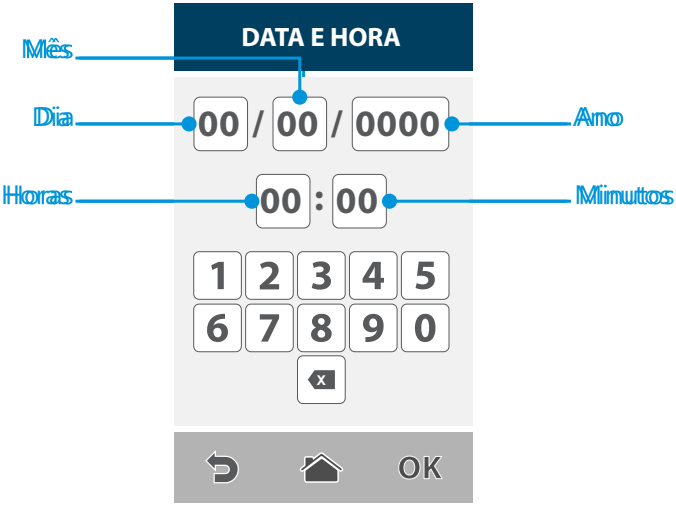
① **INFORMAÇÃO:** Informa a versão do sistema, verifica os sensores, exibe temperatura do painel, e se o registro HACCP está ativado ou desativado.

② **VERIFICAR SENSORES:** Realiza um teste para verificar todos os sensores do forno.

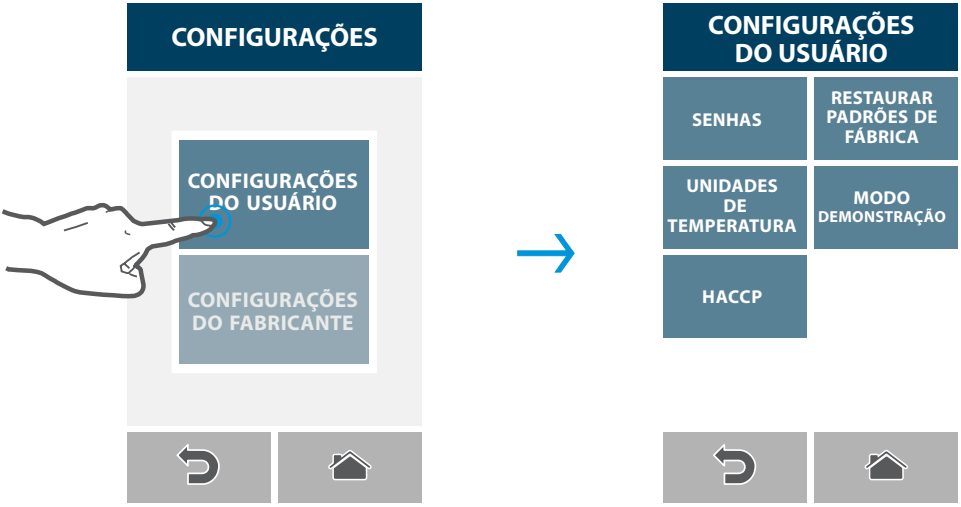

VERIFICAR SENSORES
Temp. Câmara: 98°C
Temp. Vapor: 50°C
Temp. Sifão: 30°C
Sonda Sensor 1: 77°C (OK)
Sonda Sensor 2: 80°C (OK)
Sonda Sensor 3: 80°C (OK)
Sonda Sensor 4: 77°C (OK)
Sonda Sensor 5: 75°C (OK)
Sonda Sensor 6: 75°C (OK)

③ **IDIOMA:** Altera o idioma da interface do forno, opções disponíveis: português, inglês e espanhol.

④ **DATA E HORA:** Para ajustar a data e a hora do equipamento, clique a opção que deseja alterar e confirme com um ''OK'' quando concluído a modificação.



⑤ **CONFIGURAÇÕES:** Há duas opções de configurações, a do usuário e a do fabricante (acesso exclusivo para configurações técnicas).



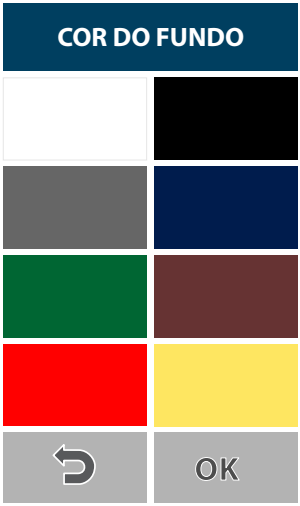
Toque ◉	Para
SENHAS	Altere a senha mestra, digitando a senha mestra atual e a nova senha.
RESTAURAR PADRÕES DE FÁBRICA	Retorna para todas as configurações de fábrica do forno.
UNIDADES DE TEMPERATURA	Escolha a unidade para exibir a temperatura entre grau Celsius (ºC) ou Fahrenheit (ºF).
MODO DEMONSTRAÇÃO	O forno trabalha como uma vitrine, apenas mantendo sua luz acessa e o motor desligado.
HACCP	Ativa ou desativo o registro de HACCP.

⑥ **USB:** Utilize a função USB para importar ou exportar receitas para um pen drive, para atualizar o software do forno e para retirar o relatório HACCP.

Toque	Para
IMPORTAR	Importe receitas de um pen drive para o forno.
EXPORTAR	Exporte as receitas do forno para o pen drive.
ATUALIZAR	Atualize o software do painel através do pen drive.
HACCP	Exporte os dados HACPP ou apague (''zerar'') seu registro do forno.

⑦ **SAC:** Exibe as informações do serviço de atendimento ao cliente, como site, e-mail, endereço da matriz e telefones.

⑧ **OPÇÕES DE CORES:** Personalize seu painel com a cor de fundo que desejar, clique na cor e confirme com um ''OK'' para alterar.



5.9 Função COCÇÃO NOTURNA: Para cozimento lento, com vapor e baixa temperatura. Indicado para carnes duras, como costelas ou cupim, por exemplo.
A operação não tem um tempo definido, geralmente, uma ou mais peças podem variam de 6 a 12 horas neste processo.

Insira a sonda no alimento e escolha o acabamento externo, em seguida clique em ''PLAY'', a cocção apenas termina quando cancelada manualmente, para parar a cocção clique em ''STOP'', ao parar a cocção noturna habilitará a opção para salvar a receita em MEU FORNO (porém a mesma ainda deve ser cancelada manualmente).

Toque	Para	Ajuste
Acabamento Externo Claro Médio Escuro	Seleciona o tipo de acabamento externo do alimento, de 0 a 100%	⊖ ⊕

06. IRREGULARIDADES, CAUSAS E SOLUÇÕES

a) Irregularidade: Forno não liga (sem nenhum sinal no painel).
Possíveis causas: Queda de fase ou disjuntor desarmado.
Soluções: Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação do forno, verifique se o disjuntor esta dimensionado corretamente (consulte o croqui de instalação).

b) Irregularidade: Forno não está aquecendo.
Possíveis causas: Queda de fase ou falha no sensor de câmara.
Soluções: Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação do forno, entrar em contato com a assistência técnica.

c) Irregularidade: Forno demora a aquecer ou para retomar a temperatura.
Possíveis causas: Forno sujo ou falta de fase.
Soluções: Limpe o forno, verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.

d) Irregularidade: Turbina não está girando.
Possíveis causas: Erro de inversor.
Soluções: Desligue e ligue o equipamento.

e) Irregularidade: Disjuntor de proteção desarmando.
Possíveis causas: Disjuntor mal dimensionado.
Soluções: Verifique se o disjuntor esta dimensionado corretamente (consultar o croqui de instalação).

f) Irregularidade: Assamento desuniforme.
Possíveis causas: Temperatura muito alta, ou forno desnivelado, ou forno sujo, ou carregamento excessivo.
Soluções: Verifique a temperatura, nivele o equipamento, limpe o forno, carregue o forno com a capacidade adequada.

g) Irregularidade: Forno da choque.
Possíveis causas: Falta de aterramento.
Soluções: Verifique se o forno esta corretamente aterrado.

h) Irregularidade: Alimento queimado.
Possíveis causas: Temperatura muito alta ou tempo excessivo de assamento.
Soluções: Verifique a temperatura, verifique o tempo.

i) Irregularidade: Forno aquece em excesso externamente.
Possíveis causas: Ventilação deficiente do ambiente.
Soluções: Verifique a ventilação do ambiente.

j) Irregularidade: Passa cheiro ao alimento.
Possíveis causas: Forno sujo.
Soluções: Limpe o forno.

K) Irregularidade: Resseca o alimento.
Possíveis causas: Tempo excessivo de assamento.
Soluções: Verifique o tempo.

L) Irregularidade: Demora para assar.
Possíveis causas: Temperatura muito baixa, ou forno sujo, ou carregamento excessivo.
Soluções: Verifique a temperatura, limpe o forno, carregue o forno com a capacidade adequada.

M) Irregularidade: Não gera vapor.
Possíveis causas: Falta de água, ou erro de sensor de vapor, ou falta de fase.
Soluções: Verifique o registro de água e se há água na rede, entrar em contato com a assistência técnica, verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica:

Assistência técnica Prática:
+55 3449-1200 opção 3
at@praticafornos.com.br

07. SENHA MESTRA

987654

Revisão 00 - abril - 2015
Código: 032511

PRÁTICA
TECHNICOOK

Rodovia BR 459, km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP 37550-000
(35) 3449-1200
www.praticabr.com